

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., & Indah, N. K. (2023). Penanda Karakter Dan Hubungan Kekerabatan Kultivar Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Di Jember Berdasarkan Karakter Morfologi. *Lenterabio:Berkala Ilmiah Biologi*, 12(1), 90–101.
- Amanda, S., & Rosiana, N. (2023). Analisis Daya Saing Kopi Indonesia Dalam Menghadapi Perdagangan Kopi Dunia. *Forum Agribisnis*, 13(1), 1–11. <https://doi.org/10.29244/Fagb.13.1.1-11>
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara Dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21–28. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V12i1.15744>
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Pengeringan Pangan* (Nurenik, Ed.). AE Publishing. <http://aepublishing.id>
- Atanassova, M. , & Christova-Bagdassarian, V. (2009). Determination Of Tannins Content By Titrimetric Method For Comparison Of Different Plant Species. . *Journal Of The University Of Chemical Technology And Metallurgy*, 44(4), 413–415.
- Barreca, D., Smeriglio, A., Bellocco, E., & Trombetta, D. (2017). Proanthocyanidins And Hydrolysable Tannins: Occurrence, Dietary Intake And Pharmacological Effects LINKED ARTICLES. *British Journal Of Pharmacology*, 174, 1244. <https://doi.org/10.1111/Bph.V174.11/Issuetoc>
- Belay, A., Ture, K., Redi, M., & Asfaw, A. (2008). Measurement Of Caffeine In Coffee Beans With UV/Vis Spectrometer. *Food Chemistry*, 108(1), 310–315. <https://doi.org/10.1016/J.Foodchem.2007.10.024>
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E., & Berset, C. (1995). *Use Of A Free Radical Method To Evaluate Antioxidant Activity* (Vol. 28).
- Chusnah, M., Ayu, D., Hartanti, S., Puspaningrum, Y., & Karima, U. (2025). Agrosaintifika : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Uji Kafein Dan Tanin Teh Celup Cascara Kopi Excelsa Pada Lama Pengeringan Berbeda. *Agrosaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7.
- Dai, J., & Mumper, R. J. (2010). Plant Phenolics: Extraction, Analysis And Their Antioxidant And Anticancer Properties. In *Molecules* (Vol. 15, Number 10, Pp. 7313–7352). <https://doi.org/10.3390/Molecules15107313>
- Devita Maharani, S., Widyasanti, A., & Nurhasanah, S. (2024). *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK) PROSES PENGERINGAN KULIT KOPI ARABIKA (Coffea Arabica) Sebagai Bahan Baku Minuman Cascara Kering Menggunakan Food Dehydrator*. 685–689.

- Ekadewi Widyatami, L., Cahyo Wiyono, L., Munih Dian Widiananta, M., Lestari, D., & Maulana Firmansyah, A. (2026). *Strategi Pengembangan Agribisnis Kopi Robusta Di Desa Suci Kecamatan Panti Kabupaten Jember*. 26(1). <https://doi.org/10.25047/Jii.V26i1.6898>
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agritech Science*, 2.
- Esquivel, P., & Jiménez, V. M. (2012). Functional Properties Of Coffee And Coffee By-Products. *Food Research International*, 46(2), 488–495. <https://doi.org/10.1016/J.Foodres.2011.05.028>
- Fahreza Sururi, Z., & Diana, S. (2025). *Metabolite Profile Of Arabica Coffee Cascara From Typica Cultivar In Bandung With Different Drying Processes* (Vol. 26). <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JID>
- Galanakins, C. (2017). *Handbook Of Coffee Processing By-Products* (First Edition). Academic Press.
- Hafsah, H., Iriawati, I., & Syamsudin, T. S. (2020). Dataset Of Volatile Compounds From Flowers And Secondary Metabolites From The Skin Pulp, Green Beans, And Peaberry Green Beans Of Robusta Coffee. *Data In Brief*, 29. <https://doi.org/10.1016/J.Dib.2020.105219>
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi Terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2).
- Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2017a). Bioactives Of Coffee Cherry Pulp And Its Utilisation For Production Of Cascara Beverage. *Food Chemistry*, 221, 969–975. <https://doi.org/10.1016/J.Foodchem.2016.11.067>
- Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2017b). Bioactives Of Coffee Cherry Pulp And Its Utilisation For Production Of Cascara Beverage. *Food Chemistry*, 221, 969–975. <https://doi.org/10.1016/J.Foodchem.2016.11.067>
- Hu, D. , Yang, G. , Liu, X. , Qin, Y. , Zhang, F. , Sun, Z., & Wang, X. (2024). Comparison Of Different Drying Technologies For Coffee Pulp Tea: Changes In Color, Taste, Bioactive And Aroma Components. *LWT*.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) Dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 38–43. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/Tekpangan.
- Ita Juwita, A., Mustafa, A., Tamrin, R., Studi Agroindustri, P., & Pertanian Negeri Pangkep, P. (2017). Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Arabika (Coffee Arabica L.) Sebagai Mikro Organisme Lokal (Mol). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.

- Jiamjariyatam, R., Samosorn, S., Dolsophon, K., Tantayotai, P., Lorliam, W., & Krajangsang, S. (2022). Effects Of Drying Processes On The Quality Of Coffee Pulp. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 46(10). <https://doi.org/10.1111/Jfpp.16876>
- Kholifatul, R., Brilliantina, A., Mariska, E., & Bachri, S. (2023). *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Cascara Kopi Excelsa (Effect Of Drying Temperature On The Chemical And Sensory Characteristics Of Excelsa Coffe Cascara)*.
- Kieu Tran, T. M., Kirkman, T., Nguyen, M., & Van Vuong, Q. (2020). Effects Of Drying On Physical Properties, Phenolic Compounds And Antioxidant Capacity Of Robusta Wet Coffee Pulp (*Coffea Canephora*). *Heliyon*, 6(7). <https://doi.org/10.1016/J.Heliyon.2020.E04498>
- Kurnia Novita Sari, E., Hermanuadi, D., & Brilliantina, A. (2022). Analisis Pindah Panas Pada Pengeringan Kulit Biji Kopi (Cascara) Dengan Menggunakan Mesin Pengering Tipe Flash Dryer_Cum UV. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 9–5. <https://doi.org/10.26623/Jtphp.V16i1>
- Lestari, N., & Samsuar, S. (2022). Pemodelan Kinetika Pengeringan Daun Bidara (*Ziziphus Spina-Christi* (L.)) Dengan Metode Pengeringan Tenaga Surya. *Jurnal Agritechno*, 149–159. <https://doi.org/10.20956/At.Vi.941>
- Made, N., Indrayani, K., Gagung, J., & Purwanti, W. (2022). Analisis Nilai Tambah Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Sebagai Produk Olahan Teh Celup Cascara Di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 67–74.
- Martins, G. R., Monteiro, A. F., Do Amaral, F. R. L., & Da Silva, A. S. (2021). A Validated Folin-Ciocalteu Method For Total Phenolics Quantification Of Condensed Tannin-Rich Açaí (*Euterpe Oleracea* Mart.) Seeds Extract. *Journal Of Food Science And Technology*, 58(12), 4693–4702. <https://doi.org/10.1007/S13197-020-04959-5>
- Masrukan, Darmawan, E., & Syarif Hakim, I. (2024). Kajian Lama Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Antioksidan Teh Cascara. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.37631/Agrotech.V6i1.1550>
- Maxiselly, Y. , Sari, D. N. , Bakti, C. , & Anjarsari, I. R. D. (2023). Pengelolaan Limbah Kulit Kopi Menjadi Produk Teh (Cascara) Bernilai Tinggi Di Perkebunan Kopi Rakyat Kabupaten Bandung. *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora*, 5(2), 194–198.
- Moore, E. W. (1968). Determination Of Ph By The Glass Electrode: Ph Meter Calibration For Gastric Analysis. *Gastroenterology*, 54(4), 501–507. [https://doi.org/10.1016/S0016-5085\(68\)80062-9](https://doi.org/10.1016/S0016-5085(68)80062-9)
- Müller, J., & Heindl, A. (2006). *Chapter 17: Drying Of Medicinal Plants* (Pp. 237–252).

- Muzaifa, M., Rohaya, S., & Sofyan, H. A. (2022). Karakteristik Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Teh Kulit Kopi (Cascara) Dengan Penambahan Lemon Dan Madu. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 10–17. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i1.11409>
- Prasetyo, H., Sahfitra, A., & Nasution, M. (2023). Pengaruh Metode Pengeringan Dan Varitas Kopi Terhadap Kadar Ekstraktif Cascara. *Best Journal : Biology Education Science & Technology*, 6.
- Prasetyo, H., Sahiftra, A., & Nasution, M. (2023). *Pengaruh Metode Pengeringan Dan Varitas Kopi Terhadap Kadar Ekstraktif Cascara*.
- Pratama, F. P. , Komarayanti, S. , & Komarayanti, S. . (2021). *Karakteristik Morfologi Biji Dan Pengolahan Kopi Arabika (Coffea Arabica) Pascapanen Di Kawasan Lereng Argopuro Sebagai Bahan Ajar E-Book (Morphology Of Arabica Coffee Beans (Coffea Arabica) Postharvest In The Argopuro Slope Area As Teaching Material For E-Books)*.
- Puspaningrum, D. H. D. , & Sari, N. K. Y. (2021). Pengaruh Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (Coffea Arabica L.): The Drying And Brewing Ratio Effect On Physical And Chemical Properties Arabica Coffee Cascara Tea (Coffea Arabica L.). . *Pro Food*, 710–718.
- Puspaningrum, D. H. D. , & Sumadewi, N. L. U. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Total Fenol Cascara Kopi Arabika (Coffea Arabica L.). *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora ()Sintesa*.
- Rahmawati, A., Program, S., Analis, S., Fakultas, K., Keperawatan, I., & Kesehatan, D. (2017). *Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta (Coffea Robusta Lindl.Ex.De.Will) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffee Grading*. 90–94.
- Rosidah, U., Sugito, S., Yuliati, K., Abdiansyah, A., Anggraini, F., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2021). “Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Di Era Pandemi” *Identifikasi Senyawa Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Cascara Dari Kulit Kopi Dengan Fermentasi Terkendali Identification Phytochemical Compounds And Antioxidant Activity Of Cascara Functional Drink Derived From Coffee Skin By Controlled Fermentation*.
- Saidi, B., & Suryani, E. (2021). Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Pengembangan Kopi Liberika Di Kabupaten Tanjung Jabung Timur Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 5.
- Sari, N. (2016). Condition Of Soil Fertility And Sensory Profile Of Smallholder Robusta Coffee In Jember District. *Coffe And Cocoa Research Journal*.

- Septian, M. H., Arzaq, M., Suhendra, D., & Idayanti, R. W. (2022). Kualitas Fermentasi Kulit Kopi Menggunakan Probiotik Heryaki Berdasarkan Kandungan Asam Laktat, Ph, Bahan Kering, Dan Nilai Fleight. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), 34–40. <https://doi.org/10.37577/Composite.V4i2.442>
- Sidabalok, I., Harefa, J. H., Asnurita, A., Tahir, Y. A., & Afrida, A. (2023). The Characteristics Of Biscuit Quality With Coffee (*Coffea Arabica* L.) Silver Skin Flour Substitution. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal Of Agricultural Engineering)*, 12(4), 937. <https://doi.org/10.23960/Jtep-L.V12i4.937-947>
- Simanihuruk, K., & Sirait, D. J. (2010). *Silase Kulit Buah Kopi Sebagai Pakan Dasar Pada Kambing Boerka Sedang Tumbuh*. 557–566.
- Sommano, S. , Kanphet, N. , Siritana, D. , & Ittipunya, P. (2011). Correlation Between Browning Index And Browning Parameters During The Senescence Of Longan Peel. *International Journal Of Fruit Science*, 11(2), 197–205.
- Suseno, R., Surhaini, & Renate, D. (2025). Durasi Proses Pelayuan Dalam Memengaruhi Atribut Fisik, Kimia, Dan Sensori Teh Cascara. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(5).
- Thanoza, H., Silsia, D., Efendi, Z., Pertanian, J. T., Bengkulu, P., & Supratman, J. W. R. (2016). Pengaruh Kualitas Pucuk Dan Persentase Layu Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Teh Ctc (Crushing Tearing Curling). *Jurnal Agroindustri*, 42(1), 42–50.
- Triandini, I. G. A. A. H. , & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1).
- Utami, A. Y., Triana, D. F., Mursalin, A., Pratama, I. A. Y., Firmansyah, A., & Wardhana, D. I. (2022). Pemberdayaan Kelompok Pkk Desa Klungkung Melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Celup Cascara. *Journal Of Community Development*, 3(1), 8–16. <https://doi.org/10.47134/Comdev.V3i1.53>
- Wardhana, D. I., Ruriani, E., & Nafi, A. (2019). Karakteristik Kulit Kopi Robusta Hasil Samping Pengolahan Metode Kering Dari Perkebunan Kopi Rakyat Di Jawa Timur. . *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal Of Agricultural Science)*.
- Wibisono, Y., Handayani, A. M., Adhamatika, A., Ardhiarisca, O., Sari, E. K. N., & Haqqi, M. I. (2024). Mutu Kimia Teh Kulit Kopi Kering (Cascara) Dan Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Proses Pengeringan Yang Berbeda. *Oryza (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), 35–41. <https://doi.org/10.33627/Oz.V13i1.1666>

- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2019). Uji Karakteristik Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora* Pierre) Dari Bogor, Bandung Dan Garut Dengan Metode Dpph (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 53–59. <https://doi.org/10.33751/Jf.V8i1.1172>
- Wiley, J., & Sons. (2012). Coffee Constituents. In *Coffee: Emerging Health Effects And Disease Prevention* (First Edition). Blackwell Publishing Ltd.
- Wonorahardjo, S., Yuniawati, N., Molo, A. D. P., Rusdi, H. O., & Purnomo, H. (2019). Different Chemical Compound Profiles Of Indonesian Coffee Beans As Studied Chromatography/Mass Spectrometry. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 276(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/276/1/012065>
- Yunita, L., Auliandari, L., & Hendra, H. (2024). Pupuk Kompos Kulit Buah Kopi (*Coffea Arabica* L.) Sebagai Panduan P5 SMA. *Jurnal Edukasi Dan Sains Biologi*, 6(2), 102–113. <https://doi.org/10.37301/Esabi.V6i2.92>